



Les
Vins

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

POMMERY BRUT	11	80
POMMERY ROSÉ	-	95
RUINART BLANC DE BLANCS	-	130

BLANCS

12 cl 37,5 cl 75 cl

ÉMOTION - BIG (IGP Côtes De Gascogne)	4	-	20
CHARDONNAY (IGP Pays d'Oc)	5	-	22
CHÂTEAU GOUDICHAUD (AOC Graves De Vayres)	-	-	25
BUXY (AOC Montagny)	-	-	23.5
CHÂTEAU TURCAUD (AOC Entre 2 Mers)	5	15,5	28
CHÂTEAU PEYRAT (AOC Graves)	-	15	30
CHÂTEAU COUCHEROY (AOC Pessac - Léognan)	7	21	35

BLANCS MOELLEUX

12 cl 37,5 cl 75 cl

CHARMES COLOMBELLE (IGP Côtes de Gascogne)	4,5	-	21
CLOS DE CADILLAC (AOC Bordeaux)	6,5	-	32

ROSÉS

12 cl 37,5 cl 75 cl

SOURCE DE ROSEBLOOD	5	-	28
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON	6,5	-	37

ROUGES

12 cl 37,5 cl 75 cl

GAYDA SYRAH (IGP Pays d'Oc)	5	-	22
CHÂTEAU GOUDICHAUD (AOC Graves de Vayres)	6	-	25
CHÂTEAU LE MONGE (AOC Médoc)	-	15	26
CHÂTEAU PEYRAT (AOC Graves)	-	16	30
DOMAINE DE LA COTELLERAIE (AOC St Nicolas de Bourgueil)	-	16	30
CHÂTEAU COUCHEROY (AOC Pessac - Léognan)	7	21	35
LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE (AOC St Emilion)	-	-	37

EAUX MINÉRALES

50 cl 75 cl

VITTEL	6,5	7,5
SAN PELLEGRINO	6,5	7,5



Le
RESTAURANT

LES TAPAS À PARTAGER

PIMENT DE PADRÓN	8	ASSIETTE DE BULOTS, mayonnaise	10
CALAMARS FRITS, sauce tartare	8	ASSIETTE DE CREVETTES, mayonnaise	13
TERRINE DU BASSIN	8	SAUCISSON FUET, piment	9
CHORIZO GRILLÉ	8	ARDOISE DES MARQUISES	17,5
HOUMOUS, toast	8	terrines du bassin, chorizo, fromage affiné, saumon gravlax	
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	15	PLANCHE DE FROMAGES	16

LES ENTRÉES

TARTARE DE THON / AVOCAT	16
TOMATES / BURRATA / BASILIC	14
SAUMON GRAVLAX, crème épaisse et toast	15
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, chutney d'oignons	20
LES HUÎTRES DU BASSIN N°3 (x6) 12 (x12) 20 de chez Laban	

LES SALADES

POKE BOWL DES MARQUISES	16
SALADE DE CHÈVRE FONDANT chèvre pané, lardons, tomates, salade, croûtons, oignons rouges	17
SALADE CAESAR "FAÇON MARQUISES" poulet crunchy, croûtons, parmesan, salade	19
SALADE DU SUD-OUEST foie gras, gésiers, magret séché, pignons, salade, tomates	20

LA BRASSERIE

COQUILLETTES JAMBON / FROMAGE	15
POULET FERMIER RÔTI, frites	17
TARTARE DE BŒUF, frites	19
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO copeaux de parmesan, frites	19
ENTRECÔTE FRANÇAISE env. 300gr sauce au poivre, frites	29
FISH & CHIPS, sauce tartare	16
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA beurre blanc, riz basmati	24
CASSOLETTE DU PÊCHEUR	19
PIÈCE DE THON À LA PLANCHA, riz basmati	26
SOLE MEUNIÈRE (300/400gr), haricots verts	43
<i>Accompagnement supplémentaire 3,5€ : frites, salade verte, riz basmati, haricots vert</i>	

CÔTÉ SNACK

STEAK HACHÉ, ŒUF À CHEVAL, frites	18
LE MARQUIS BURGER Steak haché bœuf, tomate, roquette, compotée d'oignons, cheddar, sauce burger et frites	19
BRUSCHETTA BASQUE pain de campagne, pesto, tomates fraîches, piquillos, brebis, jambon de pays	15

LES GOURMANDISES

OSSAU IRATY, confiture de cerises noires	10
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	10
TARTE du jour	9
PANACOTTA parfum du jour	6,5
CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES	10
CRÈME BRÛLÉE	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille	8
TIRAMISU du moment	8

LES CRÊPES

SUCRE	4
SUCRE / CITRON	4,5
CHANTILLY	4,5
CONFITURE	5
MIEL	5
CARAMEL	5
CHOCOLAT	5
NUTELLA	5,5
COINTREAU	7
<i>supplément chantilly +0,5€</i>	

NOS GLACES

COUPE 2 BOULES au choix	4,5
COUPE 3 BOULES au choix	6

Parfums glaces :
chocolat • vanille • café • caramel • rhum-raisin

Parfums sorbets :
citron • mangue • fraise

VILLE D'ÉTÉ	8,5
sorbet mangue, fruits de la passion, coulis exotique, chantilly	

COUPE DES MARQUISES	8,5
glace vanille, cerises amarena, chantilly	

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,5
glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, croquant d'amandes, chantilly	

DAME BLANCHE	7,5
glace vanille, sauce chocolat, croquant d'amandes, chantilly	

COUPE COLONEL	9
sorbet citron, vodka	